



primavera

surf and turf

schmorgusto

verführung

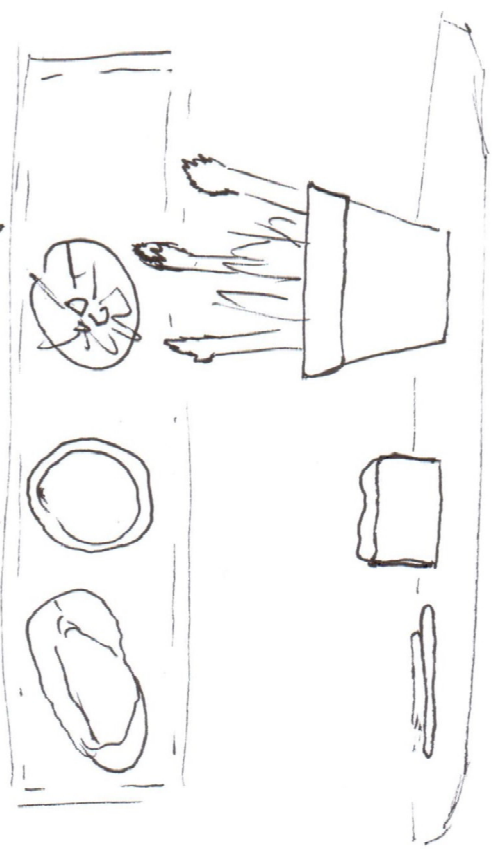
Stef  
2. Mai 2017

## Surf & Turf

Joghurtbeeren  
 Feuchtes  
 Schmeimfilet  
 Laberblatt  
 Trockenfleisch

Jakob-  
 muschel  
 Soräutchen  
 Schichten  
 gebraten

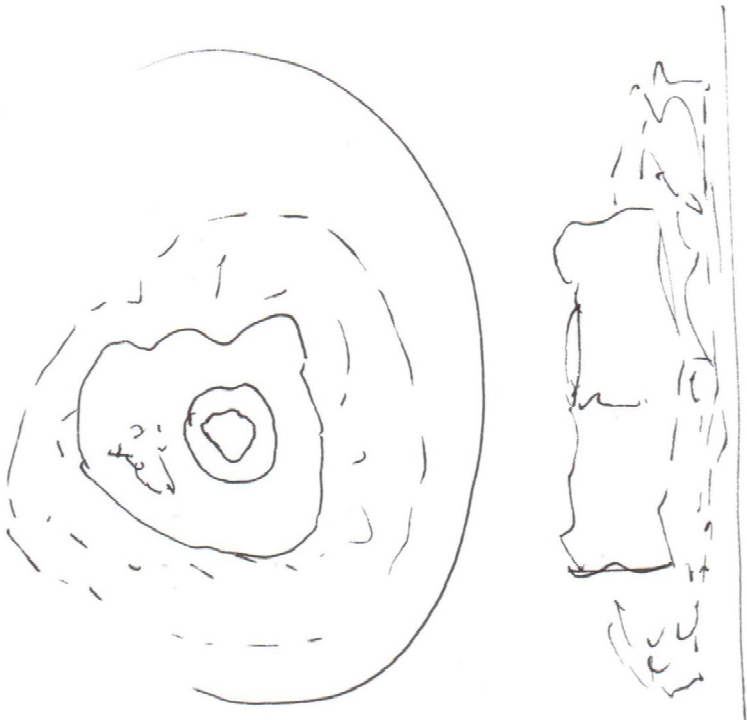
Spargel-Töpfe  
 Salat  
 ev. Bärsauch  
 Holunderblütenessig  
 Honig, Olivenöl



## Schmorgeste

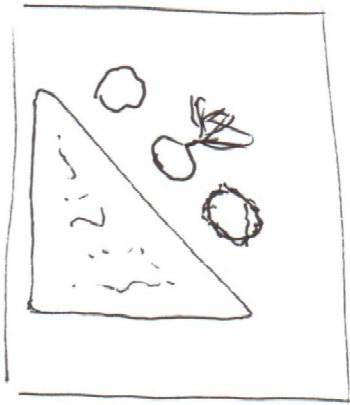
Orobucco  
 Sofranviole

Gemolaten: Knoblauch  
 Zitronenschale  
 Petersili



## Verfeinerung

Rahm Erdbeer Blätterleij Schnitt  
 kandierter Ingwer Schokolade  
 Filalis mit brauner Schokolade  
 Erdbeere mit weiße Schokolade

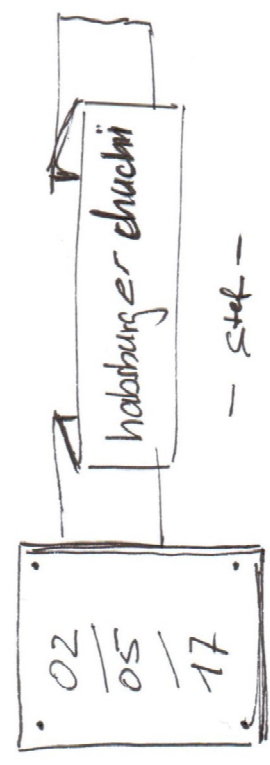


Blätterleij in 3-Ecke schneiden  
 backen bis Hellbraun

Erdbeeren minimieren  
 Holunderblütenessig Zucker + Pfeffer  
 Rahm steif schlagen + Erdbeeren  
 mischen

3 Schokoladen schmelzen

- Ingwer schwarze Sch. tunken
- Filalis braune Sch. tunken
- Erdbeere weiße Sch. tunken



# hauptspeise

## ossobuco – gremolata

Zutaten für 4 Personen

### Ossobuco

#### Zutaten

- 4 Kalbshaxen (je ca. 200 g)
- 1 EL Mehl
- 1 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter
- 1          Zwiebel, gehackt
- 1          Knoblauchzehen, gehackt
- je 1      rote und grüne Peperoni, gewürfelt
- 1 EL    Tomatenpüree
- 2 dl    Rotwein
- 1 TL    Fleischbouillon
- 1       Lorbeerblatt
- 1       Zweiglein Rosmarin
- 1 Dose   gehackte Tomaten (ca. 400 g)



### Zubereitung

1. Kalbshaxen: Haut ringsum leicht einschneiden, evtl. mit Küchenschnur binden.
2. Mehl, Salz wenig Pfeffer aus der Mühle alles in einem tiefen Teller mischen
3. Bratbutter Im Duromatik heiss werden lassen. Haxen im gewürzten Mehl wenden, beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen.
4. Hitze reduzieren, Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben. Zwiebel, Knoblauchzehen, andämpfen Peperoni mitdämpfen Tomatenpüree begeben, kurz weiterdämpfen.
5. Rotwein dazu giessen, Flüssigkeit auf die Hälfte einköcheln.
6. Fleischbouillon, Lorbeerblatt, Zweiglein Rosmarin, Dose gehackte Tomaten alles begeben, aufkochen, ca. 5 Min. kochen
7. Haxen wieder begeben.  
Im Duromatik 25 Minuten schmoren

### Gremolata

- 1 Petersilienbund hacken
  - 1 Knoblauchzehe hacken
  - 1 Zitrone, Zitronenabrieb
- Alle Zutatenmischen und am Schluss beim Anrichten über Ossobuco streuen.

# hauptspeise

## risotto milanese

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten

1 l Rinderfond  
1 Zwiebel  
200 g Rindermark-Knochen  
50 g Butter  
400 g Risottoreis  
Safranfäden  
125ml trockener Weißwein  
50 g Parmesan, im Stück  
schwarzer Pfeffer, Salz



### Zubereitung

1. Den Fond erhitzen. Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Rindermark auslösen und fein würfeln. Mit 25 g Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel im heißen Fett bei milder Hitze kurz andünsten. Dann Reis und Safran zugeben und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein angießen und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen.
2. Die Hitze etwas erhöhen, 1/3 vom heißen Fond angießen und unter häufigem Rühren warten, bis die Reiskörner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesaugt haben. Dieselbe Prozedur noch zweimal wiederholen. Nach 25-30 Minuten ist der Risotto gar.
3. Eine Hälfte des Parmesans hobeln, die andere reiben. Den geriebenen Käse mit der restlichen Butter unter den Risotto rühren. Den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem gehobelten Parmesan bestreuen.